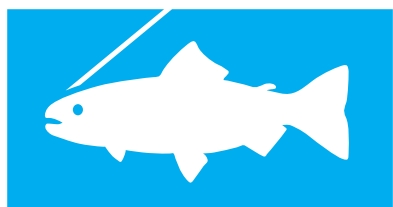


РУССКАЯ РЫБАЛКА



РУССКАЯ РЫБАЛКА



В КОМАРОВО



САМАЯ ВКУСНАЯ РЫБА – ТА, КОТОРУЮ ВЫ ПОЙМАЛИ САМИ!

Все началось в июле 2001 года, когда «Владимир Путин и Жак Ширак посетили в Санкт-Петербурге ресторан «Русская рыбалка». Владельцы «Русской рыбалки» предложили президентам самим поймать в пруду рядом с рестораном рыбу, которая затем была подана им в качестве второго блюда. Шираку удалось поймать рыбу с третьей попытки. Путин же поймал рыбу с первого раза. Именно такое короткое сообщение можно было обнаружить в прессе на следующий день после исторического визита двух президентов в ресторан.

Однако эта небольшая заметка отражает лишь результат, которому предшествовала длительная и тщательная подготовка. Сотрудники президентских спецслужб перед приездом высоких гостей тщательно обследовали верхушки соседних елок, водолазы проверили дно водоемов и провели тщательную разъяснительную работу с рыбой в садках. В мероприятиях такого уровня случайностей быть не должно.

Очевидно, что прошедшая тщательный отбор и жесткие тренировки бдительных спецслужб рыба отличалась высочайшим уровнем интеллекта. Обучение не замедлило сказаться на ее дальнейшем поведении. Форели и осетры стали все чаще сбегать из садка ресторана в воды Финского залива, иногда просто через отверстия в садках, иногда путем откровенного обмана посетителей и сотрудников. В результате все чаще и чаще стали иметь место случаи отлова осетров вдалеке от ресторана, что поначалу ставило ихтиологов в тупик.

Летом 2004 года на долю рыбака из Зеленогорска Виктора Санева пришлось сенсационный улов — он вытащил осетра. Рыболов поначалу даже сам не поверил своим глазам, так как такую остроносенькую рыбу он видел раньше только на жестяных банках, в которых продается черная икра.

НАША ИСТОРИЯ



Рыбина как две капли воды походила на нарисованную — тот же характерный изгиб спины, те же плавные очертания плавников и длинный изогнутый нос. Во имя науки рыбак решил пожертвовать деликатесным обедом и отдал находку в руки ученых. Так осетр попал в руки доцента кафедры ихтиологии и гидробиологии СПбГУ кандидата биологических наук Сергея Анацкого. Ученые находке очень обрадовались. Ведь эта рыбка могла стать сенсацией.

Дело в том, что еще в начале XX века Балтика славилась своими осетрами. Здесь водились огромные, весом под 100 килограммов рыбы. Они заходили на нерест в Нарву, Лугу, Неву, Вуоксу, Свирь и Волхов. Самый крупный экземпляр был пойман в Северном море в 1904 году. Он был длиной 345 сантиметров и весил 326 килограммов. Однако

царь-рыба стала жертвой ленинского плана ГОЭЛРО-плана электрификации России. Нерестовые реки — и первый среди них Волхов — оказались перегорожены плотинами. И если еще в 1921 году в российских водах было добыто 6800 килограммов осетров, то в 1936 году всего 220 килограммов — несколько рыбин.

Последний раз осетра в Балтийском море видели в 1986 году у берегов Эстонии. От огромного осетрового стада балтийского осетра сегодня остались в живых только две осетровые самки. Чтобы уберечь их от рыбацких сетей, их поселили в бассейн биологической станции на немецком острове Гельголанд в Северном море. Сегодня за поимку осетра-самца немецкие ихтиологи объявили солидную награду в 10 000 евро. Поэтому, если бы пойманный осетр был

мужского пола, российский рыбак мог бы стать богачом. Но этого не произошло. Когда петербургские ученые провели тщательное, вплоть до анализа ДНК исследование, то выяснили, что в Финском заливе и в самом деле пойман осетр, но не балтийский, а сибирский. Его еще называют ленским осетром — одним из четырех подвидов сибирского осетра. Тогда стало очевидно, что это одна из сбегавших из ресторана «Русская рыбалка» на Крестовском острове интеллектуально развитых особей.

Подобные случаи становились все более и более частыми — осетров в Финском заливе начали вылавливать с частотой до двух раз в месяц! Это позволило начать размышлять о появлении новых осетровых стай в заливе. Но и это еще не все. Вскоре из под залива выловили гигантского краба, клешни которого были полностью покрыты шерстью! Сначала решили, что это обычный балтийский краб, подвергшийся воздействию техногенных сбросов в акваторию. Но ученые установили, что морское животное еще мальком было завезено в Петербург из Азии. Это был китайский мохнорукий краб, который, скорее всего, оказался в Балтике после сброса одним из иностранных кораблей балластных вод.

Таким образом, руководство ресторана «Русская рыбалка» столкнулось с крайне нестандартной ситуацией — рыба из ресторана начала активно двигаться в направлении Финского залива, где параллельно стала появляться и другая, крайне экзотическая морская живность. Фактически, с этого момента выбора больше не оставалось — нужно было двигаться вместе с рыбой. Ведь рыбный ресторан должен находиться там, где находится его рыба! Когда это стало очевидно, было принято решение о строительстве новой «Русской Рыбалки» — на берегу в Комарово.



Поймай свою рыбу в «Русской рыбалке»!

«Русская рыбалка» — один из самых необычных ресторанов мира по версии The New York Times и популярное место отдыха гостей и жителей Санкт-Петербурга.

Здесь можно не только приятно отдохнуть на свежем воздухе, но и самостоятельно в любое время года поймать рыбу. В нашем пруду водятся стерлядь или форель. Рыбу для вас приготовят одним из способов, например, запекут в специях или закопят в нашей фирменной коптильне на ольховых стружках.



OUR MENU
IN ENGLISH



ПИВО

из собственной пивоварни ресторана «Карл и Фридрих»



Нефильтрованное тёмное, светлое, пшеничное, повышенной крепости, есть даже с добавлением лимонада

ОДИН ИЗ САМЫХ НЕОБЫЧНЫХ РЕСТОРАНОВ МИРА

В садках ресторана «Русская рыбалка» в любое время года можно поймать свежую рыбу, а шеф-повар приготовит её на выбор одним из фирменных способов.



КАКУЮ РЫБУ ПОЙМАТЬ

Стерлядь



Стерлядь общепризнанно считается самой вкусной рыбой русского стола. Мясо стерляди белое, хотя рыба и зовётся «красной». Вероятно, «красной» стерлядь прозвали из-за того, что этим словом называли всё ладное, необыкновенное, красивое. Стерляжья уха, стерлядь паровая «кольчи́ком» и другие превосходнейшие рыбные блюда из стерляди известны не меньше, чем прославленная на весь мир русская икра.

Форель



Это звучное название красивой и вкусной рыбы ассоциируется с представлением о горном чистом и холодном ручье, где резвятся пёстрые ручьевые форели - любимые рыбки рыболовов-спортсменов. Радужные форели имеют нежное розовое мясо, особенно хороши отварными или жареными на вертеле.

ХИТЫ НАШЕГО РЕСТОРАНА

**КОПЧЁНАЯ
ФОРЕЛЬ**.....



440

**ЗАПЕЧЁННАЯ
СТЕРЛЯДЬ**.....



640

Стоимость за 100 г живого веса

Мы открыли новый колбасный цех. ПОПРОБУЙТЕ ПРОДУКЦИЮ НАШЕГО ПРОИЗВОДСТВА

Колбаски «Ленинградские»* **980**
свинина, говядина, специи

Колбаски «Тирольские»* **980**
100% говядина, специи

Колбаски «Финские»* **980**
свинина, говядина, специи подкопчённые

*подаются с хлебом, фирменной горчицей, острым чесночным соусом и маринованным огурцом. Цена за блюдо 300 г.

Идеально сочетаются с пивом.

РЕСТОРАН АКТИВНОГО ОТДЫХА **РУССКАЯ РЫБАЛКА**

САМАЯ ВКУСНАЯ РЫБА – ТА, КОТОРУЮ ВЫ ПОЙМАЛИ САМИ!



ИКОРНЫЙ БАР

Икра КРАСНАЯ	100 г	3300
подаётся на льду с тостами из белого хлеба и русским гарниром		
Икра СТЕРЛЯДИ	50 г	7490
подаётся на льду с тостами из белого хлеба и русским гарниром		
Икра БЕЛУГИ	1 унция*	9900
подаётся на льду с тостами из белого хлеба и русским гарниром		
*1 унция = 28,4 г		

ЗАВТРАКИ

с 12:00 до 15:00

Каша овсяная	280
подаётся с долькой апельсина и орехами	
Яичница или омлет из 3-х яиц	360
Бекон	150
Грибы	120
Сыр	120
Помидор	80
Креветки тигровые	360
Скрэмбл на тосте с тигровыми креветками и авокадо	780
Мёд акации или гречишный	420
Сырники со сгущёнкой или сметаной	320
Блины со сметаной, сгущёнкой, мёдом или вареньем в ассортименте	320
Тосты	60
Слоёная лепёшка	350
Хлебная корзина	380
Масло сливочное	160
Масло сливочное с чесноком и зеленью	160

ПРЕДЛОЖЕНИЕ ВЫХОДНОГО ДНЯ ОТ РЕСТОРАНА «РУССКАЯ РЫБАЛКА»

Лимонный пирог*	280
Пирог с черникой, яблоками и брусникой*	280
Пирог с грибами и картошкой*	280
Пирожок с капустой или с мясом	200
Перемячи татарские	640
подаются с бульоном	

*Стоимость за 1 кусок

ДОСТАВКА

Блюда и напитки
из наших
ресторанов



DOSTAVKAEDA.RU

+7 (812) 633-03-66

РУССКАЯ КУХНЯ

«Для меня русская кухня — это, прежде всего, супы: уха, щи, борщ, солянка, рассольник. Эти блюда совершенствовались и менялись с течением времени. В древние времена они назывались по-другому. Например, привычный для нас рассольник раньше именовался калья. Также для русской кухни характерны блюда из рыб ценных пород, например, стреляди, малосольные огурцы, квашеная капуста, каша, выпечка (пирожки, курники, расстегаи, кулебяки). Советую всем гостям, особенно иностранным туристам, попробовать у нас тройную уху, наше фирменное блюдо — копчённую форель, царское блюдо — запечённую стерлядь, кашу гречневую с грибами и луком.»



Шеф-повар
«Русской рыбалки»
в Комарово
Константин Рыбалник

п. Комарово, Приморское шоссе, д. 452, лит. А, т.: 983-80-55; 640-52-32 e-mail: adm_hutor@mail.ru

@russianfishing.rest

**БУЛОЧКИ
С КРЕМОМ
С СОБОЙ!**



АКЦИЯ!

При заказе булочек
с собой стоимость
за одну штуку будет
115 р. вместо 180 р.!



**ХРУСТЯЩИЕ!
ЛЕГКИЕ!
ПЫШНЫЕ!
ОЧЕНЬ ВКУСНЫЕ!**

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Овощное ассорти	680
свежие огурцы, помидоры, редис, сладкий перец и зелень	
Зелень свежая	320
кинза, базилик, укроп, петрушка и зелёный лук	
Малосольные и солёные огурцы собственного посола	420
Квашеная капуста собственной заправки	380
заправленная ароматным маслом с добавлением красного лука	
Кимчи	780
приготовлен этническими корейцами традиционным способом	
Большое ассорти из домашних солений	620
маринованные и малосольные огурцы, солёный помидор, маринованный чеснок, квашеная капуста, черемша	
Белые грузди	980
заправленные сметаной с добавлением лука	
Ассорти сыров	2380
Бри, Горгонзола, Пармезан, Качотта	
Севиче	780
из желтопёрого тунца с авокадо и свежим огурцом	
Филе кильки	680
с маринованным луком и зерновым хлебом	
Фирменные бутерброды со шпротами	580
на чёрном хлебе с маринованным огурцом и свежими помидорами	
Тартар из форели	1580
подаётся с руколой и хрустящим багетом	
Филе сельди	590
с отварным картофелем и красным луком	
Миноги маринованные	1380
подаются с красным луком и тостом из чёрного хлеба	
Большое рыбное ассорти (блюдо на две персоны)	2980
из лосося шеф-посола, масляной рыбы х/к, лосося х/к, тунца х/к, угря, жаренного в соусе унаги, и таралеток с красной икрой	
Сало малороссийское	620
подаётся с чесноком, зелёным луком и тостом из чёрного хлеба	
Холодец	580
из свинины и говядины, подаётся с хреном и горчицей	
Мясное ассорти	1520
из домашней буженины, запечённой говядины и отварного говяжьего языка	

ЗАКУСКИ К ПИВУ

Куриные крылья	880
в остром чесночном соусе или барбекю	
Кальмар	450
копчённый на ольховых стружках в нашей коптильне	
Сухарики ржаные	280
с чесноком и солью	
Кольца кальмара в панировке	680
подаются с фирменным острым соусом	
Большая пивная корзинка из фритюра	1480
креветки, палочки сыра «Моцарелла», кольца кальмара, картофель фри, подаётся с соусами барбекю, сладкий чили и фирменным острым соусом	



САЛАТЫ

Салат «Оливье»	980
с лососем холодного копчения, запечёнными овощами и фирменным майонезом	
Салат «Деревенский»	880
с копчёной треской, отварным картофелем, редисом и малосольными огурцами	
Селёдка под шубой	680
с яблоком и маринованным луком	
Салат «Мимоза»	980
с копчёной форелью и фирменным майонезом	
Зелёный салат с сёмгой холодного копчения	1580
с авокадо, листьями салата и медово-горчичной заправкой	
Салат «Выборгский»	880
из запечённой говядины с добавлением маринованного лука и пикантного соуса	
Салат с запечённой тыквой	820
со сливочным сыром, вялеными томатами и руколой	
Тёплый салат с тунцом	1820
прожарки medium с картофелем, помидорами, оливками и отварным яйцом	
Салат с камчатским крабом и сёмгой холодного копчения	1980
с миксом салатов и авокадо	
Салат из свежих овощей	720
заправленный сметаной или оливковым маслом	
Салат с копчёным кальмаром из нашей коптильни	880
с авокадо, огурцами, томатами черри под фирменной заправкой	
Греческий салат	980
с помидорами, огурцами, болгарским перцем, сыром фета и оливками	
Салат из печёной свёклы и груши	780
с соусом из маскарпоне и баварской горчицей	
Салат с жареными баклажанами	980
с сочным помидором, сливочным сыром, фриллисом и пикантной заправкой	
Салат с тунцом су-вид	880
с яблоком, авокадо и кедровыми орехами	
Салат «Цезарь»	
с креветками	1280
с беконом	880
с курицей	980
Салат «Отличный»	580
с домашней бужениной, жареной курицей, запечёнными овощами и фирменным майонезом	

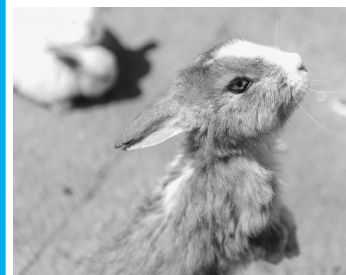
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Креветки тигровые в сливочно-чесночном соусе	1620
Грибной жульен с куриным филе в горшочке из теста	580
Кальмар, запечённый под сыром на подушке из жареного ромейна	780
Вареники с вишней	580
Вареники с грибами, картофелем и жареным луком	580
Пельмени с судаком и лососем со сметанно-луковым соусом	680
Пельмени домашние	680
Голубцы из савойской капусты с тигровыми креветками	780

На территории ресторана **собственный**



На входе в зоопарк нет ни касс, ни билетов, ни очередей. В зоопарке очень чисто — им занимаются квалифицированные специалисты: кормят животных, регулярно их обследуют, готовят к наступлению разных сезонов, каждый день убирают в клетках и домиках. Мини-зоопарк вызывает неизменный восторг у маленьких гостей.



Отсутствие белых медведей и бенгальских тигров компенсируется минимальным расстоянием между животными и посетителями. При желании животных можно покормить специальным кормом, который продается в ресторане.



Зоопарк работает круглый год!

Чтобы поближе познакомиться с жителями нашего зоопарка, предлагаем вам приобрести набор для самостоятельного кормления животных

Стоимость 250 рублей



РЕСТОРАН АКТИВНОГО ОТДЫХА РУССКАЯ РЫБАЛКА

САМАЯ ВКУСНАЯ РЫБА – ТА, КОТОРУЮ ВЫ ПОЙМАЛИ САМИ!

Возьмите с собой

Обратите внимание, что слева от основного здания ресторана расположен маленький уютный домик, в котором вы можете сделать заказ с собой. Вам предложат фирменные булочки из заварного теста с нежнейшей начинкой из сливок, а также шпроты и напитки с собой. А по выходным домик работает с 10:00, поэтому вы можете взять те самые булочки и кофе и позавтракать с видом на Финский залив.



Шпроты, какими они должны быть

Наши знаменитые шпроты, который готовятся из дикорастущей рыбы, на ольховых стружках и без добавок. Если хотите украсить свой стол чем-то по-настоящему вкусным, то попробуйте сделать бутерброды с нашими шпротами. Обьединение!



СУПЫ

Грибной суп	580
классический суп с белыми грибами, перловкой и картофелем	
Сливочный крем-суп из тыквы	620
подаётся с тыквенными семечками и пшеничными сухариками	
Тройная уха	1280
с форелью, осетриной и судаком	
Уха из копчёной форели	1280
на основе сливок с добавлением салатных креветок, подаётся с расстегаем	
Том ям	980
с тигровыми креветками, мидиями и кальмаром	
Русский борщ	620
с говядиной, подаётся со сметаной	
Щи из квашеной капусты	620
с домашней бужениной и белыми грибами, подаётся со сметаной	

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Щучья котлета	880
в панировке из белых сухарей, подаётся с картофельным пюре	
Котлетки из судака	1280
подаются с гарниром из обжаренных овощей и фирменным острым соусом	
Судак по-польски	1480
подаётся на подушке из картофельного пюре с классическим варшавским соусом	
Судак запечённый	1780
с картофелем под сливочно-сырным соусом	
Дорада	2240
жаренная на гриле целиком с соусом на основе белого вина	
Скумбрия из нашей коптильни	1580
приготовленная целиком, подаётся с салатом ромейн, лимоном и оливками	
Стейк из тунца	1680
приготовленный на гриле, подаётся с соусом Понзу	
Котлета по-киевски	980
подаётся с картофельным пюре и малосольным огурцом	
Бефстроганов	1480
из оленины с клюквой, подается с картофельным пюре	
Рибай из мраморной говядины	4200
подаётся с соусом демиглас	
Фиш & чипс из рыб тресковых пород	780
из рыб тресковых пород, подаётся с картофелем фри, соусом тар-тар и маринованным огурцом	
Голубые мидии	1280
в соусе горгонзола	
Котлеты из лосося	980
с добавлением сырокопчёного бекона, подаются с тушёной квашеной капустой и соусом из сморчков	
Томлёная утиная ножка	1480
подается с кускусом и фирменным вишнёвым соусом	

п. Комарово, Приморское шоссе, д. 452, лит. А, т.: 983-80-55; 640-52-32 e-mail: adm_hutor@mail.ru

@russianfishing.rest

РЕСТОРАН АКТИВНОГО ОТДЫХА **РУССКАЯ РЫБАЛКА**

САМАЯ ВКУСНАЯ РЫБА – ТА, КОТОРУЮ ВЫ ПОЙМАЛИ САМИ!



ПАСТА

Паста с соусом из белых грибов.....	1280
Паста с морепродуктами.....	1480
Паста Карбонара.....	980

МАНГАЛ

Стейк из из филе семги гриль.....	2980
подаётся с соусом на основе белого вина и сливок	
Шашлык из курицы*.....	980
Люля-кебаб из курицы*.....	920
Шашлык из свиной шеи*.....	980
Шашлык из осетрины.....	3780
подаётся с маринованным и зелёным луком, кимчи, соусами наршараб и белое вино	
Мясное ассорти на садже.....	5280
шашлык свиной, шашлык куриный, люля-кебаб из баранины, люля-кебаб из кури, ассорти колбасок: «Финская», «Ленинградская», «Тирольская»	
Большая лента свиных рёбер.....	1780
под соусом барбекю, подаётся с салатом коул слоу	
Бифштекс из мраморной говядины.....	1480
подаётся с картофелем айдахо, перечным соусом демиглас и маринованным луком	
Люля-кебаб из баранины*.....	1280
Плов по-узбекски с бараниной.....	1380

*Блюда подаются с маринованными овощами и двумя соусами (томатный и чесночный)

ГАРНИРЫ

Картофель отварной.....	200
Рис отварной.....	200
Картофельное пюре.....	250
Гречневая каша с грибами и луком.....	300
Тушёная квашеная капуста.....	300
Картофель фри.....	300
Картофель Айдахо.....	300
Запечённые овощи.....	520

Следите за нашими новостями!

Подписывайтесь на нас в социальных сетях, и вы всегда будете в курсе новинок нашего меню, наших акций и предстоящих мероприятий!

Мы ВКонтакте
@russianfishing.rest



Мы в Telegram
@russian_fishing_rest



Порадуйте своих близких вкусным и изысканным ужином в ресторане «Русская рыбалка»

В преддверии праздников у многих возникает вопрос: что же подарить родным, коллегам или партнёрам по бизнесу. Подарочный сертификат в ресторан — это беспроигрышный вариант подарка, который всегда будет кстати. Главная особенность сертификатов ресторана «Русская рыбалка» в том, что номинал определяется в момент его приобретения, и тут вашей щедрости может не быть границ. Воспользоваться сертификатом можно неоднократно в пределах установленного лимита. Подробную информацию можно уточнить у менеджера ресторана.



п. Комарово, Приморское шоссе, д. 452, лит. А, т.: 983-80-55; 640-52-32 e-mail: adm_hutor@mail.ru

@russianfishing.rest



РЕСТОРАН АКТИВНОГО ОТДЫХА РУССКАЯ РЫБАЛКА

САМАЯ ВКУСНАЯ РЫБА – ТА, КОТОРУЮ ВЫ ПОЙМАЛИ САМИ!

ЛУЧШЕЕ МЕСТО ДЛЯ РОМАНТИЧНОЙ СВАДЬБЫ!



Ресторан «Русская рыбалка» в Комарово, выполненный в стиле русского терема, расположен на живописном берегу Финского залива среди вековых сосен. Прекрасный вид на залив, рыбалка на свежем воздухе, контактный зоопарк и игровая площадка для детей — это место идеально подходит как для отдыха всей семьёй, так и для праздничных торжеств, например, свадебных церемоний.



В основном зале ресторана смогут комфортно разместиться 350 гостей, есть два отдельных зала общей вместимостью до 150 человек.



На выбор молодожёнов два красивых стилизованных павильона у воды: Морской и Летний, в которых смогут разместиться до 60-80 человек. В интерьерах и декоре павильонов использованы исключительно природные натуральные материалы. Открытая терраса рядом с площадками идеально подходит для проведения выездной церемонии бракосочетания. На побережье можно организовать романтическую фотосессию.

Хотите поймать рыбу к свадебному столу? Организуем рыбалку в наших садках, а рыбу, которую вы поймаете, приготовят одним из фирменных способов.

Организуем свадьбу «под ключ»: декоратор, флорист, ведущие, артисты, фотографы, профессиональный звук и свет.

**Пос. Комарово,
Приморское шоссе, 452 А
Банкетный отдел:
+7 (905) 222-36-02
+7 (969) 733-06-10**

СОУСЫ

Томатный соус	140
Барбекю	180
Шриача острый.....	100
Тартар	120
Блю Чиз	250
Сырный соус	100
Острый чесночный соус	100
Демиглас	100
Соус на основе белого вина и сливок	160
Фирменная горчица.....	100

ДЕСЕРТЫ

Фруктовая тарелка	1200
Сорбет	280
Мороженое на выбор: ванильное, клубничное, шоколадное или крем-брюле.....	160
Малиновый суп с шариком мороженого	640
Панна котта по-провански с вишней	380
Панна котта по-провански с клубникой	380
Панна котта по-провански с малиной	380
Домашний «Сметанник»	520
Медовик	480
Крем-брюле с карамелизованной грушей.....	520
Шоколадно-банановый торт	820
Тыквенный чизкейк	560
Наполеон	580
Домашний Тирамису	720
Фундучный тарт с карамельным соусом и сырным кремом	780
Заварная булочка со взбитыми сливками	180
Мусс из авокадо.....	380

п. Комарово, Приморское шоссе, д. 452, лит. А, т.: 983-80-55; 640-52-32 e-mail: adm_hutor@mail.ru

@russianfishing.rest

РЕСТОРАН АКТИВНОГО ОТДЫХА **РУССКАЯ РЫБАЛКА**

**РУССКАЯ
РЫБАЛКА**



САМАЯ ВКУСНАЯ РЫБА – ТА, КОТОРУЮ ВЫ ПОЙМАЛИ САМИ!

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

ПРЕДЛОЖЕНИЕ ДЕЙСТВИТЕЛЬНО ТОЛЬКО ДЛЯ ДЕТЕЙ

Салат овощной	320
Салат «Оливье» с телятиной	400
Куриный суп с вермишелью	280
Кукуруза отварная	380
Весёлые пельмени	380
Макарошки с сыром и маслом	360
Паровые куриные котлетки с пюре	380
Куриные наггетсы с картофелем фри и кетчупом	640
Сосиска с макарошками	520
Пирожное «Картошка»	280

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

	л	
Квас	0,3/0,5	250/350
Морс клюквенный	0,25	280
Морс облепиховый	0,25	280
Компот из сухофруктов	0,25	280
Молочный коктейль	0,25	380
Мохито б/а	0,3	380
Мохито малина б/а	0,3	380
Мохито мандарин б/а	0,3	380
Мохито грейпфрут б/а	0,3	380
Мохито клубника б/а	0,3	480
Апероль б/а	0,3	430
Пина колада б/а	0,3	480
Сангрия красная б/а	1,0	1400
Сангрия белая б/а	1,0	1400

ПИВО

в подарочной
бутылке
А LA CHAMPAGNE



В ЧЕМ УНИКАЛЬНОСТЬ?

- ◆ Процесс созревания этого пива происходит прямо в бутылке, при этом образуется незначительный осадок.
- ◆ Срок хранения такого пива до 2-х месяцев, поэтому вы можете насладиться любимым сезонным сортом даже после того, как он закончится в нашем ресторане.

Хранить пиво в бутылке с дображиванием следует в холодильнике



РЕСТОРАН АКТИВНОГО ОТДЫХА РУССКАЯ РЫБАЛКА

САМАЯ ВКУСНАЯ РЫБА – ТА, КОТОРУЮ ВЫ ПОЙМАЛИ САМИ!

Те самые булочки теперь и в Зеленогорске!

Напротив ж/д станции Зеленогорск разместился фудтрак от ресторана «Русская рыбалка» в Комарово.

Вы можете приобрести те самые булочки с нежнейшими сливками, тонким слоем заварного теста и приятным хрустом цельного миндаля. Рекомендуем попробовать новые вкусы булочек – с шоколадным кремом и с добавлением цедры лайма!

А ещё в нашем мобильном ресторане можно приобрести домашние колбасы и фирменные шпроты, которые мы готовим из дикорастущей рыбы. Её коптят в нашей собственной коптильне на ольховых стружках без каких-либо добавок. Это натуральный продукт, который украсит не только ваш стол, но и добавит новые гастрономические ощущения.

Адрес: г. Зеленогорск,
ул. Широкая, д. 18А
(рядом с ТК Курортный)



ДОМАШНИЙ ЛИМОНАД

	л	
Клубника-базилик	1,0	1800
Цитрусовый	1,0	1400
Малина-имбирь	1,0	1400
Манго-маракуйя	1,0	1400
Дюшес с базиликом	1,0	1800

НАТУРАЛЬНЫЕ СОКИ

Апельсиновый.....	0,25	600
Яблочный	0,25	600
Яблочно-морковный	0,25	600
Морковный	0,25	600
Сельдереевый	0,25	600
Ананасовый	0,25	1200

п. Комарово, Приморское шоссе, д. 452, лит. А, т.: 983-80-55; 640-52-32 e-mail: adm_hutor@mail.ru

@russianfishing.rest

РЕСТОРАН АКТИВНОГО ОТДЫХА **РУССКАЯ РЫБАЛКА**

САМАЯ ВКУСНАЯ РЫБА – ТА, КОТОРУЮ ВЫ ПОЙМАЛИ САМИ!



БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

л

Coca-Cola	500
Evervess Lemon Lime / Orange	0,25 290
Evervess Indian Tonic	0,25 290
Evervess Bitter Lemon	0,25 290
Аква Минерале	0,26 290
Сок	0,25 280
Боржоми	0,5 500
Вода столовая газ. (Италия)	0,25 480
Вода столовая газ. (Италия)	0,75 780
Вода столовая негаз. (Италия)	0,25 480
Вода столовая негаз. (Италия)	0,75 780
Адреналин	0,25 390

ПИВО БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ

л

Пшеничное пиво	0,5 490
Ячменное пиво	490

РУССКАЯ РЫБАЛКА

НА КРЕСТОВСКОМ ОСТРОВЕ



«Русская рыбалка» — популярное место отдыха гостей и жителей Санкт-Петербурга. Здесь можно не только приятно отдохнуть на свежем воздухе в одном из самых живописных мест города, но и самостоятельно в любое время года поймать рыбу в садках, которую приготовят на выбор одним из фирменных способов и подадут к вашему столу.

Внешне ресторан напоминает большой сказочный терем с настоящим очагом внутри помещения, который создает особую атмосферу уюта и тепла. Есть просторная открытая терраса с видом на Южный пруд.

Хотите отметить праздничное событие компанией — приглашаем в Домик Кузьмича. Этот замечательный павильон в стиле «рустик» — идеальное место для проведения камерных торжественных и деловых мероприятий, рассчитанных на небольшое количество гостей, ценящих комфорт и атмосферу загородного дома.

В «Русской рыбалке» гостям предлагают разнообразные блюда русской кухни и более 40 видов водки и фирменных настоек. Ресторан неоднократно был признан лучшим рестораном Северной столицы, а по версии The New York Times — одним из самых необычных ресторанов мира.



*Крестовский остров,
Южная дорога, 11
тел.: +7 (812) 633-02-00,
+7 (812) 633-03-01*

п. Комарово, Приморское шоссе, д. 452, лит. А, т.: 983-80-55; 640-52-32 e-mail: adm_hutor@mail.ru

@russianfishing.rest



РЕСТОРАН АКТИВНОГО ОТДЫХА РУССКАЯ РЫБАЛКА

САМАЯ ВКУСНАЯ РЫБА – ТА, КОТОРУЮ ВЫ ПОЙМАЛИ САМИ!

ПИВО ПИВОВАРНИ «КАРЛ И ФРИДРИХ»

Карл I

светлое пиво
Pilsener

Фридрих

темное пиво
Dunkel

Карл II

золотое пиво
Lager

Шнапсбир

крепкое пиво
Schnapsbier

Карл III

пшеничное пиво
Weizen

Радлер

пиво с лимонадом
Radler



0,5 л | 490-

Любительская
кружка



1 л | 940-

Профессиональная
кружка

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

Чай в чашке	280	Латте	320
Чай в чайнике	380	«Бейлис» латте	390
Эспрессо / Двойной эспрессо	270 / 480	Глясе	390
Ристретто	270	Айриш кофе	490
Американо	270	Горячий шоколад	380
Капучино	290	Какао	380
Флэт уайт	400	Глнтвейн	380
Айс-кофе	350	Глнтвейн безалкогольный	310

ЧАЙ В ЧАЙНИКЕ

Английский завтрак	380
Зелёная сенча	380
Романтическая симфония	380
Нахальный фрукт	380
Молочный улун	380
Зелёный жасмин	380
Эрл Грей	380
Травяной	380
Чай зелёный с имбирём	380
Ромашковый чай	380
Зелёный фруктовый чай	380

ДОБАВКИ К ЧАЮ

Мята	80
Чабрец	80
Имбирь	80
Лимон	80

п. Комарово, Приморское шоссе, д. 452, лит. А, т.: 983-80-55; 640-52-32 e-mail: adm_hutor@mail.ru

@russianfishing.rest